Birra, vino e spirits: le tendenze dell'estate 2024 secondo Partesa

20240718065832shutterstock-2282845157-859777f1

Sarà un'estate all'insegna della **birra no/lo alcol**, **monovitigni** e della **mixology legata a gin e tequila**: a sostenerlo Partesa, società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Horeca che annovera un portfolio prodotti di oltre 7000 referenze.

BIRRA LOW E NO ALCOHOL

La birra continuerà dunque a essere la regina indiscussa dei momenti di convivialità, soprattutto quella "speciale" come Ichnusa Ambra Limpida, Birra Messina Cristalli di Sale e la nuova Birra Messina Vivace con leggere note agrumate di limoni siciliani. A dominare in assoluto le richieste estive però saranno **le low o no alcol come Heineken 0.0 e Birra Moretti Zero**.

Così come emerso da una recente indagine condotta da BVA Doxa per il Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra, 8 amanti della birra su 10 conoscono le low/no, 2 su 3 le bevono, soprattutto come alternativa alla birra tradizionale (in particolare quando si deve guidare), e 1 su 4 le considera una bevanda rinfrescante da bere durante i pasti e le occasioni sociali. E se ad apprezzarle maggiormente sono i giovani della GenZ, a registrare i consumi più elevati è la GenX, confermando un gradimento trasversale alle diverse fasce di età. I motivi? **Le birre low o no alcol sono considerate più salubri avendo un profilo gustativo simile alla birra classica ma con un minor apporto calorico**.

VINO: MONOVITIGNI E SPARKLING

Per quanto riguarda il **vino**, gli amanti continuano a richiedere **monovitigni e denominazioni** che meglio sanno esprimere tutte le sfumature delle terre di provenienza, con preferenze, spinte anche dal caldo e da abbinamenti con piatti più leggeri, per i **vini bianchi** dallo stile moderno, con una buona acidità e una grande bevibilità.

In ascesa anche gli sparkling, a partire dai Metodi Classici italiani che continuano a migliorare il livello qualitativo. Sarà proprio il vino italiano il protagonista delle carte estive, capace di assicurare un ottimo rapporto qualità-prezzo, fortemente apprezzato dopo i mesi di inflazione che hanno ridotto il potere d'acquisto. Tra le regioni da tenere d'occhio la **Campania**, a partire dalla Costiera Amalfitana, e il **Triveneto**, dall'**Alto Adige** che sta portando sempre più in alto le sue produzioni, al **Trentino** che sta facendo un ottimo lavoro in particolare nel mondo bollicine, fino alla rinascita enologica del **Friuli-Venezia Giulia**.

SPIRITS, VINCONO I PREMIUM

Sul fronte **spirits**, dopo mesi di ascesa **si assesta il trend della premiumizzazione**, mentre prosegue quello della miscelazione. Il **gin** continua a fare la parte del leone a cui si affianca, ma senza sostituirsi, la **tequila**, a discapito del **rum che perde terreno in tutte le fasce**. La passione per l'aperitivo di qualità guida poi la crescita del **Vermouth Premium** (soprattutto la denominazione Vermouth di Torino) e del **Bitter**, con la domanda guidata dal brand ma anche dalla qualità degli ingredienti e dalla loro territorialità, mentre nell'afterdinner crescono le richieste di amari di qualità.

Tendenze, queste, anticipate da Partesa con la **Premium Collection** della sua linea di spirits private label Liq.ID, composta da **Gal 41**, il London Dry Gin con luppoli selezionati, **Amarottanta**, un amaro con 80 erbe e spezie da tutto il mondo, **Vermouth Di Torino**, un vermouth classico arricchito dalle aromatiche artemisie, e **Bitter**, con protagonista la genziana e una nota amaricante.
Da tenere d'occhio, infine, il **Limoncello**, che sembra ritrovare una nuova primavera con la miscelazione, a partire dal **Limoncello Spritz** già molto apprezzato nella Mitteleuropa. Ed è proprio lo **Spritz**, insieme con il Gin & Tonic, a guidare la crescita dei cocktail in fusto, soluzione apprezzata per la sua praticità e rapidità di servizio, in particolare durante i festival, nelle discoteche di grandi dimensioni e nei locali che non dispongono di personale specializzato.